

Dinkel-Kartoffelbrot

Ein Dinkel-Kartoffelbrot selber backen ist kinderleicht!



Zutaten:

Für das Brühstück:

- 400 g Wasser
- 250 g Dinkelvollkornschrot

Für das Brühstück das Wasser aufkochen, über den Dinkelvollkornschrot gießen, vermischen und mit Frischhaltefolie abgedeckt 4 Stunden stehen lassen.

Für den Brotteig:

- 280 g Kartoffeln
- 600 g Dinkelmehl Type 630
- 15 g frische Hefe
- 2 Eigelb
- 10 g Zucker
- 22 g Salz
- 650 g Brühstück (siehe oben)
- 250 g Wasser aus dem Kühlschrank
- etwas Speiseöl zum Ausfetten
- etwas Dinkelmehl zum Bestäuben

Zubereitung:

- Die Kartoffeln kochen (nicht zu weich) und etwas abkühlen lassen. Dinkelmehl, Hefe, Eigelbe, Zucker, Salz, gepellte und gekochte Kartoffeln, das vorbereitete Brühstück und 250 g kaltes Wasser in einen Rührkessel geben und mit der Küchenmaschine ca. 8 Minuten langsam kneten bis sich ein glatter Teig gebildet hat.
- Der Teig ist fertig, wenn die Oberfläche des Teiges einen leichten Glanz bekommt und der Teig nicht mehr am Rührhaken klebt. Den Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- Den Teig in 3 - 4 gleich große Stücke teilen. Die Stücke in die gewünschte Form bringen. Ein Backblech mit Speiseöl bestreichen, darauf die Teigstücke setzen, mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank reifen lassen.
- Den Backofen mit Backstein auf der ersten Einschubleiste auf 250 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Ein flaches Blechgefäß auf den Backofenboden stellen.
- Direkt vor dem Backen die Teigstücke mit Mehl bestäuben und mit einem Messer an der Oberfläche einschneiden. Die Teigstücke auf den Backstein im vorgeheizten Ofen setzen. Das Blechgefäß mit ca. 150 ml Wasser füllen, den Ofen schließen und so 5 Minuten backen. Die Temperatur auf 190 Grad stellen und die Brote weitere ca. 40 Minuten backen.

Wurzelsepp

Beim Wurzelsepp handelt es sich um ein Dinkel-Wurzelbrot.



Zutaten:

Für das Brühstück:

- 100 g Dinkelschrot, grob
- 100 g Dinkelmehl Type 630
- 400 g Wasser

Für das Brühstück das Wasser aufkochen, über Dinkelschrot und Dinkelmehl gießen, vermischen und mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank eine Nacht ziehen lassen.

Für den Teig:

- 780 g Dinkelmehl Type 630
- 23 g Salz
- 80 g Sauerteig
- 25 g Honig
- 20 g Margarine
- 20 g Hefe
- 320 g kaltes Wasser
- 600 g Brühstück (siehe oben)
- etwas Pflanzenöl zum Ausfetten

Zubereitung:

- Dinkelmehl, Salz, Sauerteig, Honig, Margarine, Hefe, das Brühstück und 320 g kaltes Wasser in einen Rührkessel geben und mit der Küchenmaschine ca. 10 Minuten langsam, dann 3 Minuten schnell kneten.
- Eine Schüssel mit Pflanzenöl auspinseln, den frisch gekneteten Teig in die Schüssel geben. Sie sollte nur halbvoll sein, damit der Teig noch aufgehen kann. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und den Teig ca. 4 Stunden bei Raumtemperatur oder über Nacht im Kühlschrank reifen lassen.
- Vor dem Backen den Backofen mit Backstein auf der ersten Einschubleiste auf 230 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein flaches Blechgefäß auf den Backofenboden stellen. Dann die Teigstücke abstechen und auf etwas Dinkelschrot zu Stangen aufdrehen. Die fertigen Stangen auf ein mit Öl bestrichenes Backblech setzen.
- Die Stangen vom Blech nehmen und direkt auf den Backstein setzen. Das Blechgefäß mit ca. 150 ml Wasser füllen, den Ofen schließen und die Brote ca. 25 Minuten backen.